

# CAFÉ NUANCES

22 Rue du Vieux Colombier, 75006 Paris





Un corner à l'allure de boule à facette designé par Uchronia où venir commander du café de spécialité et des pâtisseries aux influences américano-nippones au beau milieu de Saint-Germain-des-Prés.





Déjà installé rue Danielle Casanova, à deux pas de l'Opéra Garnier, Café Nuances ouvre les portes, cet hiver, d'un nouveau coffee shop germanopratin. En tête-à-tête avec le Théâtre du Vieux-Colombier, cet espresso bar de poche propose, comme son aîné, deux formules distinctes. D'une part, un take-away ouvert sur la rue, où venir s'offrir du café et des pâtisseries. Spot rêvé pour les amateurs du genre qui le dégustent sous toutes ses formes classiques : espresso, flat white, latte (au lait de vache ou végétal)... Mais aussi avec des recettes plus originales à la rose ou au miel de châtaignier, devenus stars d'Instagram. Le tout accompagné de cookies matcha-chocolat blanc, de banana bread ou encore de cake au citron et pavot. Et autre pendant du lieu, un espace boutique où venir s'offrir des graines sourcées, des mugs et autres goodies Café Nuances (dont des briquets logotés).





Toutes les boissons de Café Nuances sont réalisées à partir de six types de cafés dont les grains s'illustrent par leur traçabilité éthique. Les grains bénéficient d'une torréfaction à Paris, révélant la subtilité de leurs arômes et offrant une dégustation d'exception.

# Slow Dance



Son grain sourcé au Myanmar révèle un café rond, gourmand et équilibré, avec une très faible acidité. Sa dégustation dévoile des notes de noix de pécan, de chocolat et de noix de pécan.

C'est un café accessible qui se déguste idéalement en café filtre matinal ou en espresso léger.

Slow dance est aussi une variété qui s'accorde à la perfection avec tous types de laits pour les boissons chaudes telles que les lattés ou capuccinos.

# Rose des Sables

Originaire d'Éthiopie, son grain est un profil nature et révèle un café vif et floral. Il est de ces cafés qui se rapprochent du thé noir. Délicat et très aromatique, il offre une dégustation juteuse aux notes de fruits, presque confiturés. Il est particulièrement recommandé de l'infuser en méthode douce ou « cold brew » pour en apprécier toutes ses vertus organoleptiques. En espresso, Rose des sables est un profil résolument singulier.



# Wabi



Avec son grain sourcé du Pérou, Wabi est le profil harmonieux de la Maison. Son équilibre repose sur la maîtrise de l'acidité fruitée et de la douceur. Ses notes de fruits jaunes en font un café juteux qu'il est recommandé de déguster en café filtre ou en café glacé.

# Coffee & Cigarettes

Son grain provient d'Indonésie et présente un profil racé. Telle une balade en forêt, il dévoile une amertume naturelle et des arômes boisés et végétaux. Sa dégustation épicée, aux notes de tabac, en fait un espresso intense de fin de repas. C'est le mariage idoine avec un carré de chocolat.

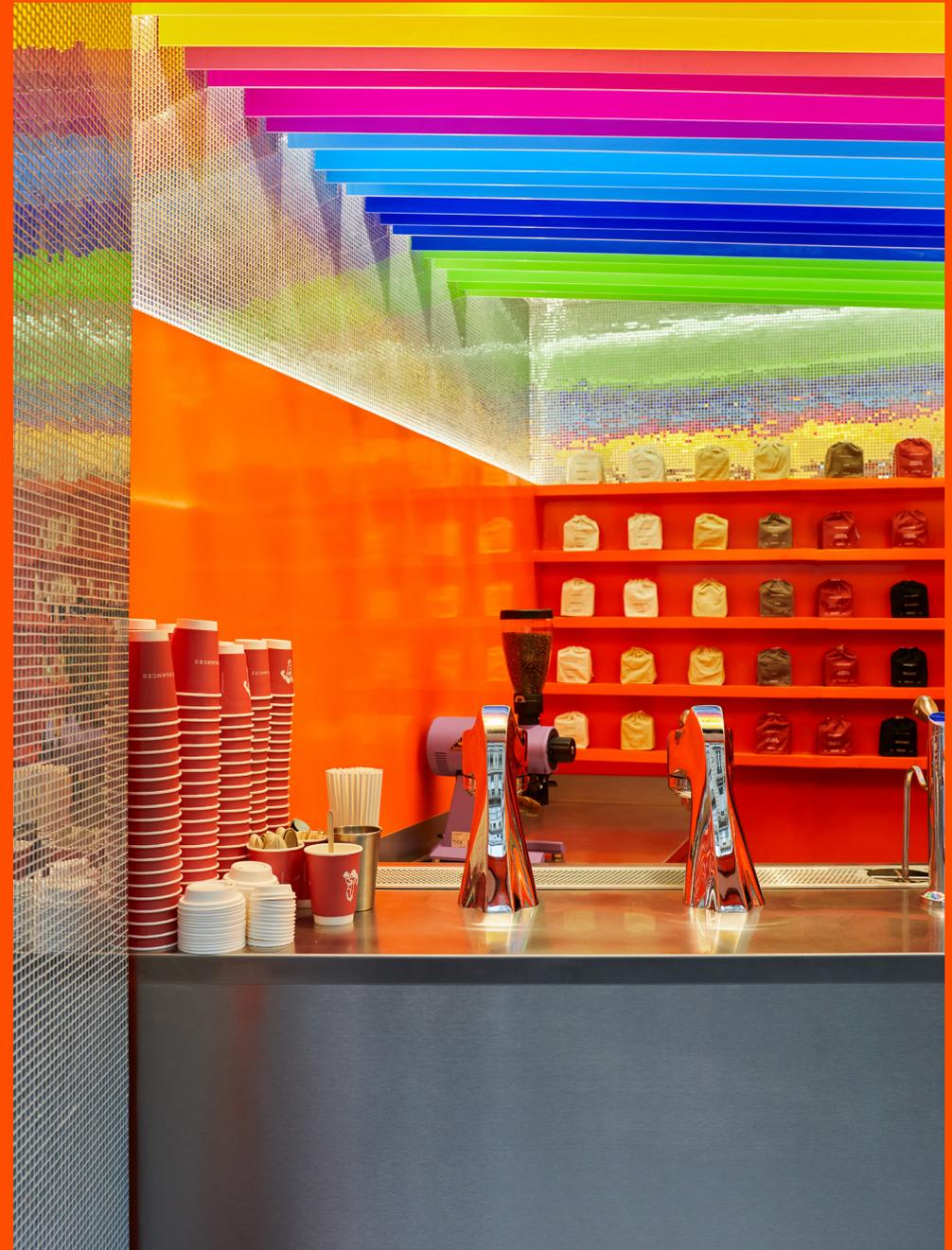


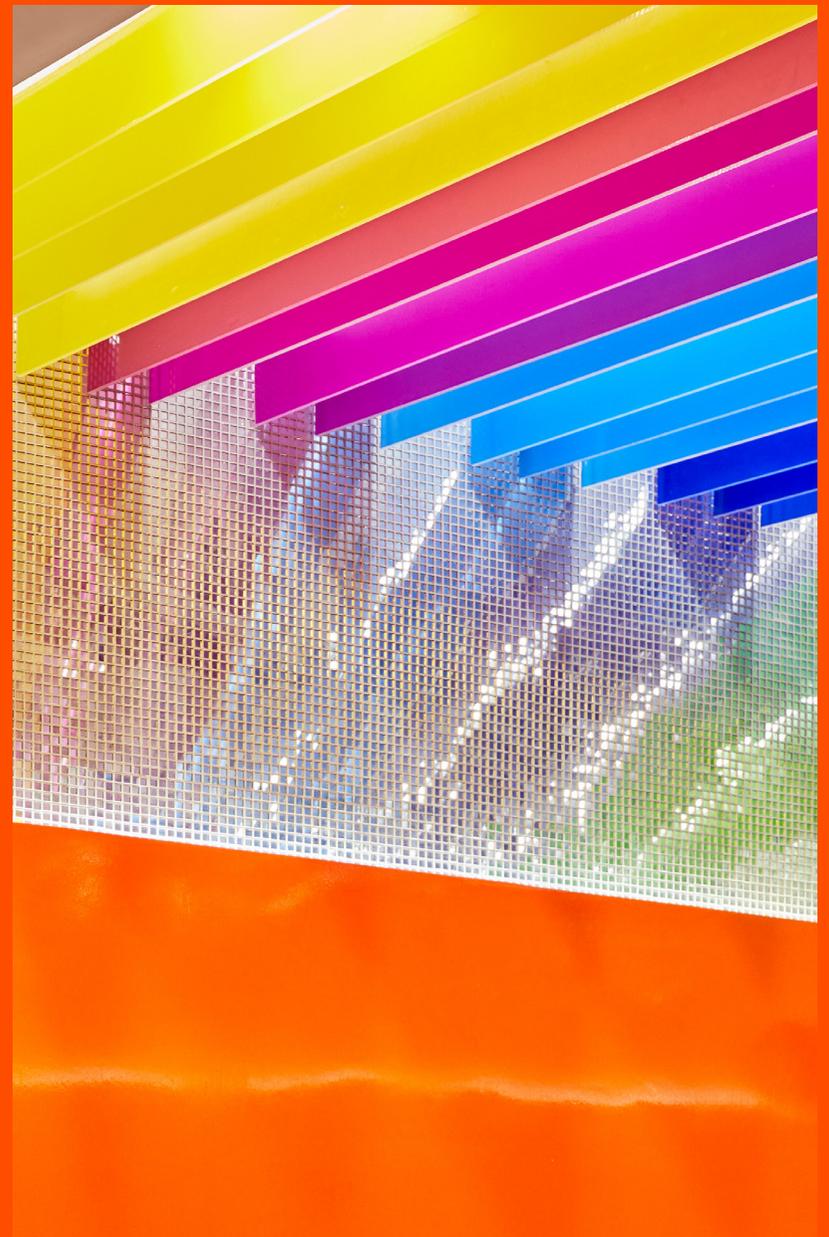
# Météorite



Ce grain du Honduras est le profil le plus atypique de la Maison. Sa méthode de torréfaction expérimentale, dite anaérobie, prône une double fermentation et un séchage long. En résulte une saveur très marquée aux notes de rhum. Il offre la complexité et l'intensité de cafés rares. Il est recommandé de l'infuser en café filtre mais c'est également un grand espresso d'amateur. D'ailleurs, il se suffit à lui-même. C'est un café que l'on déguste comme une gourmandise.

On ne présente plus l'architecte d'intérieur Julien Sebban derrière Uchronia, un studio de design inspirant qui doit sa renommée à son mobilier coloré et à sa scénographie à la limite du psychédélicisme. Dans la continuité de la décoration du premier Café Nuances, les deux maisons réitèrent leur collaboration en s'adaptant au nouvel espace. Les murs partagés entre la mosaïque miroir et la laque mandarine reflètent le plafond aux couleurs de l'arc-en-ciel, l'espace réagissant comme des rayons de lumière frappant une boule disco. A l'entrée, une mosaïque en dégradé fait écho aux murs, tout en reflétant l'histoire du quartier. Les couleurs saturées, le comptoir en acier inoxydable et le plafond rayé, comme son prédécesseur, propulsent les visiteurs de la rue dans l'espace grâce à sa perspective exagérée.







Plus qu'un simple coffee shop, Café Nuances démocratise l'art du café tout en le réinventant par le biais de recettes originales. Immortalisé partout sur les réseaux sociaux, le Rose Latte aux notes florales et rondes est saupoudré de pétales comestibles. A l'instar du Honey Cinnamon Latte au miel de châtaignier dont le goût réconfortant flirte avec le concept de pâtisserie à boire. Last but not least, l'Orange Mocha doit son succès à son parfum délicat qui rappelle les orangettes de chocolatier.



CAFÉ NUANCES



## Informations pratiques

CAFÉ NUANCES

22 Rue du Vieux Colombier 75006 Paris

25 Rue Danielle Casanova 75001 Paris

Tous les jours de 8h00 à 18h00

Cafés disponibles en grains ou moulus.

A partir de 18 € les 250g

Boissons, à partir de 2,50 € l'espresso

Gourmandises, à partir de 3 €

## Contacts presse Café Nuances

DLX

Caroline Coppinger | [caroline@dlx.co](mailto:caroline@dlx.co)

Maya Joy Peluso | [maya-joy@dlx.co](mailto:maya-joy@dlx.co)

## Contact

[contact@cafenuances.com](mailto:contact@cafenuances.com)



@CAFENUANCES  
CAFENUANCES.COM